保証書付

この説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保存してください。

電子ジャー付ガス炊飯器 家庭用

品名 RR-05MKT2・RR-07MKT2・RR-10MKT2

取扱説明書

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

ごあいさつ

このたびは、リンナイ電子ジャー付ガス炊飯器をお買い上げいただきましてありがとうございます。

●ご使用の前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、正しくお使いください。
●本製品は家庭用なので、業務用のような使い方をされますと著しく寿命が短くなります。
●本製品は国内専用です。海外では使用できません。
●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店または当社の支社・支店・営業所・出張所にて再購入してください。

●ガスの強火でつつみ炊き

カニ穴や、うっすらできるおこげはガスならではの強火、おいしさの証です。

●たべごろ再加熱

保温中のご飯をガスの強火でアツアツに温め直します。
いつでも炊きたてのおいしさが再現できます。

●通常保温

電気のみで約74℃の保温温度で12時間程度、おいしく保温します。

●18時間保温（長時間保温）

通常約74℃の保温温度を約71℃に下げ、途中ガスを点火します。
ガスと電気のダブル保温でニオイ・黄ばみをおさえ、おいしさを長持ちさせます。

●炊きかた3通り

●洗米すぐ炊き：洗ってすぐのお米を炊く場合
●洗米おき炊き：洗った後、じゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合
●お急ぎ炊き　：とり急ぎご飯が必要なとき、洗ってすぐのお米を炊く場合

もくじ

安全上のご注意（必ずお守りください）…… 3

おいしいご飯の豆知識…… 9

お使いになる前に

●各部の名称……11
●時計の合わせかた……13
●使用前の準備……14

使いかた

●ご飯の炊きかた　洗米すぐ……15
●　洗米おき……16
●　お急ぎ……17
●　こげめ調節……18
●タイマー炊飯……19
●保温　通常保温……21
●　18時間保温……22
●　再加熱……23
●上手に保温しましょう……24
●お手入れ……25

困ったときは

●こんな表示がでたときは……27
●故障かな？と思ったときは……28
●仕様・個別ガス消費量……29
●外形寸法……29
●消耗部品について……30
●長期間使わないときは……30
●アフターサービスについて……30
●保証書……裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

この取扱説明書および製品には、お客さまや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。
その表示は次のようになっています。内容をよくご理解のうえ本文をお読みください。

表示	意味
⚠危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示について次のような意味があります。

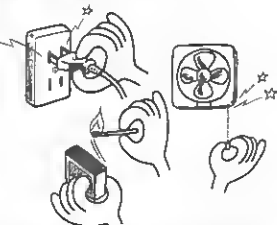
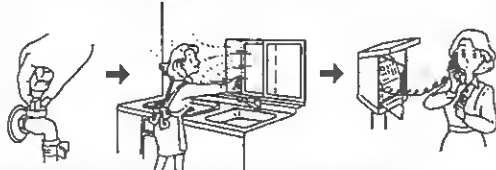
一般的な危険・警告・注意
火災注意
一般的な禁止
火気禁止
必ず行う
感電注意
高温注意
接触禁止
分解禁止
電源プラグを抜け

⚠危険

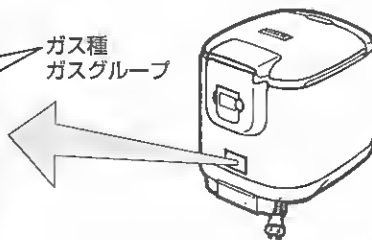
■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

火気禁止

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
②窓や戸を開けガスを外に出す。
③お買い上げの販売店またはもよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

⚠警告

■必ず銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）・電源（AC100V）を使用する

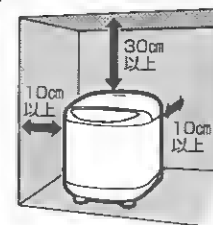
使用ガス・使用電源が一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。
使用ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者（供給業者）にご連絡ください。
※転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

ガス種・電源の確認

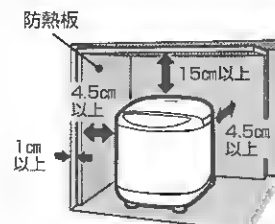
⚠警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

可燃物からの距離が近いと火災の原因となります。火災予防条例で定められています。必ず守ってください。
また可燃性の壁にステンレス板などを張った場合でも可燃物と同様の距離が必要です。

●周囲の壁などが木材のような可燃物の場合

周囲の壁から10cm以上、上方30cm以上必ず離してください。

●可燃物の壁から10cm以上、上方から30cm以上離せない場合

防熱板を壁に取り付けてください。
※防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりの当社にお問い合わせください。

■機器を設置した後、周辺を改造する場合も設置基準を守る

吊り戸棚などを付ける場合も可燃物との距離を確実に離し基準をお守りください。

■接続は必ず専用のガスコードを使用する

傷んだガスコードは使用しない。
誤った接続は、ガス漏れや火災の原因となります。

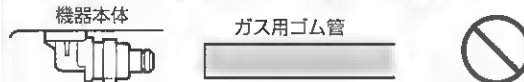
正しい接続

LPG・12A・13Aの場合

- LPガスは2m以内のガスコードで接続してください。
- LPG・12A・13A以外のガス種の場合はネジ接続になります。接続はお買い上げの販売店で行います。

誤った接続

■ガス用ゴム管やビニール管の使用禁止

機器本体　ガス用ゴム管

■器具用スリムプラグ取付け禁止

■ゴム管用プラグ・カチットの取付け禁止

お願い

■ガス接続部に傷がついたり、汚れや異物が付着するとガス漏れの原因になります。ていねいにお取扱いください。また、お使いにならないときは、お買い上げの際に取付けられていたキャップをはめてください。

■機器に接続しているガスコードのスリーブ（金属部）が置き台などに当ると抜け、ガス漏れの原因になります。ガスコードが確実に差し込まれていることを確認してください。

■ガスの接続がわからない場合はお買い上げの販売店またはもよりのガス事業者（供給業者）にご連絡ください。

ガス栓側の接続

●コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。
●コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

ガスコンセントについて

「ガスコンセント」は、ガスコードなどを取付けると自動的に開栓し、取外すと自動的に閉栓します。

◆ふたを開ける
ふたの右側を押します。

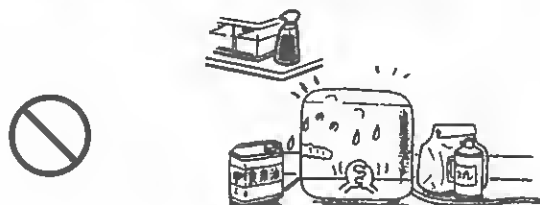
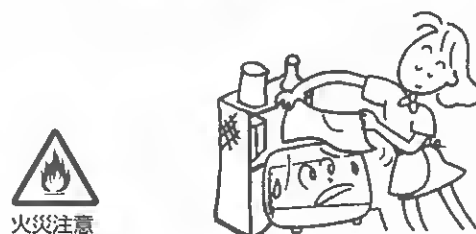
◆取付ける
"カチッ"と音がするまで差し込みます。

◆取外す
右側にあるふたを押します。

安全上のご注意 必ずお守りください

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠警告

●機器の上や周囲に調理ラック、カーテン、紙ぶくろ、ペットボトル、調理油などの可燃物やスプレーなどの引火性のものは置かない。
焦げたり燃えたりして火災の原因となります。

●ふきん・タオルなどを機器にかぶせない。排気口の近くに調味料ラックなどを設置しない。
不完全燃焼や機器の損傷・火災の恐れがあります。

火災注意

●分解・修理・改造は絶対しない。
修理、改造は高度な専門知識が必要です。お客さまご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理、改造は行わないでください。異常作動してけがの原因となります。

分解禁止

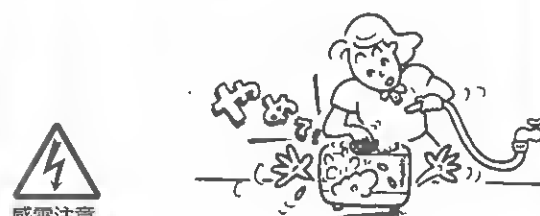
●地震・火災などの緊急の場合はあわてずにただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。

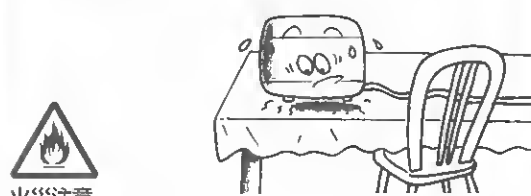
ガス栓を閉じる

●機器の給排気口やすき間にピンや針金などの金属物など異物を入れない。
感電や異常動作してけがをすることがあります。

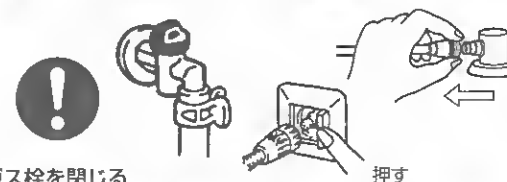
●点火時に機器を確認する。
かまをセットする時、燃焼部にしゃもじやスプーン等の異物がないことを確認する。異常燃焼や火災の原因になります。

火災注意

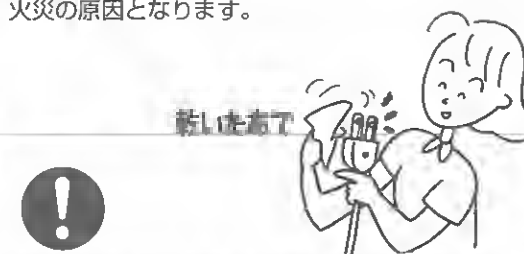
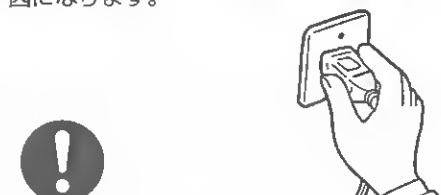
●機器を水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電・不完全燃焼の原因となります。

感電注意

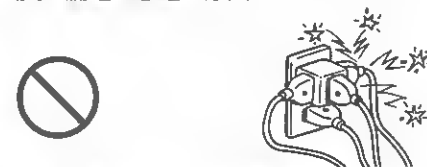
●不安定な場所や新聞紙、ビニールシート、プラスチック製品などの熱に弱いものの上で使わない。
火災の原因となります。

火災注意

⚠警告

●使用中の異常に気づいた場合。
①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合は迅速に使用を中止し、ガス栓を閉じる。
②故障表示と処置方法（27ページ）。故障・異常の見分け方と処置方法（28ページ）に従い処置をしてください。
③上記の処置をしても直らない場合は、使用を中止しお買上げの販売店または当社へ連絡する。

ガス栓を閉じる

●ガスコード・電源コードは炊飯器や他の機器の下側を通さない。他の熱源にふれない。無理に折り曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない。
使用時は周囲が高温になり、ガスコード、電源コードがとけてガス漏れや感電の原因になります。

●電源プラグのほこりはふき取る。
火災の原因となります。

●電源プラグは根元まで完全に差し込む。
差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。

●炊飯中には外出はしないでください。
（タイマー運転時、保温時は除く）

●電源コードは加工（切断して延長）したり、無理に曲げたり、たばねたりしない。
●たこ足配線しない。
火災、漏電、感電の原因となります。

●傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みのゆるいコンセントは使用しない。

●ぬれた手での抜き差しをしない。
ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。感電の原因になります。
コンセントに水などがかからないようにしてください。

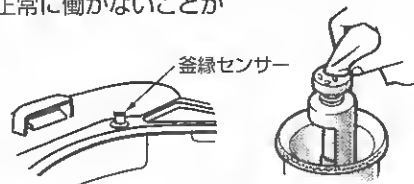
●使用後は消火を確認する
使用後は必ず消火していることを確かめてください。
ガス栓も締めてください。

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠注意

●不安定な場所での使用禁止。
水平で安定した所に設置してください。
機器が傾いて、やけどやけがをする恐れがあります。

●棚の下など落下物の危険のある所を避ける。
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

●釜縁センサー・感熱部はいつもきれいにする。
汚れていたり炊飯かまとのあいだに異物があるとセンサーが正常に働かないことがあります。

●炊飯中や炊飯直後は、蒸気口に顔や手を近づけない。又炊飯直後ふたを開けるときの蒸気に注意。
排気口から高温の蒸気や、ふたを開けたときは多量の蒸気がでますのでやけどをする恐れがあります。

高温注意

●炊飯中、炊飯直後はボタン・操作部・取っ手以外は手を触れない。
高温になっていますのでやけどをすることがあります。
特に幼児にはさわらせない。

接触禁止

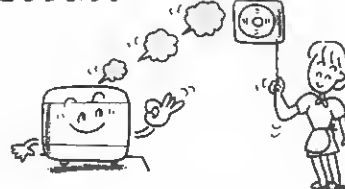
●お部屋の換気口(給気口・排気口)は常に確保し、使用中は換気をする。
不完全燃焼の原因となります。

換気をする

●水のかかるところやガステーブル・オーブンなどの近くでは使わない。
故障・火災の原因となります。

●炊飯中や炊飯直後に持ち運ばない。
炊飯中は高温のため危険です。
転倒すると火災・やけどの原因になります。

- 保温中に持ち運ぶ場合はやけどに注意ください。
- 特に排気部は高温になりますので、本体下部を持ってください。

●炊飯以外の用途には使用しないでください。
過熱・異常燃焼による火災などの原因になります。

●機器の周囲に樹脂製品などの熱に弱いものを置かない。
変形または変色する恐れがあります。

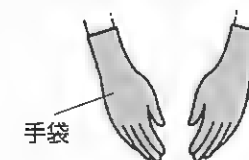
●車両船舶での使用はしない。
使用中に機器が傾いたりし、火災ややけどの原因になります。

●強い風の吹き込む所では使用しない。
炊きむらなど、おいしく炊けない原因となります。

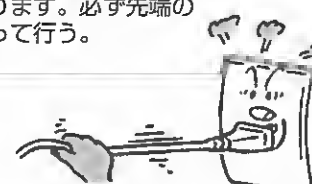
●湯沸器の下では使用しない。
排気や水蒸気によって湯沸器が誤動作する原因となります。

⚠注意

●子どもだけで使わせない。
幼児の手の届くところで使わない。
やけど、感電、けがをする恐れがあります。特に幼児にはさわらせない。

●点検・お手入れの際の注意。
点検・お手入れの際は必ず手袋をして行ってください。
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

●点火したままでは、かまを絶対に外さない。
- 必ず、消火後冷えてから、かまを外す。
- 必ず、かまをセットした後で点火操作をしてください。

やけどや過熱による火災などの原因になります。

●電源コードを持って引き抜かない。
電源プラグを抜くときは電源コードを引っぱらない。
電源コードを引っぱると断線して発熱や発火による火災のおそれがあります。必ず先端の電源プラグを持って行う。

●ガスコードは2m以下で接続してください。
初めてご使用になる時や、ガスコードを脱着した場合は、ガスコード内に空気が入るために、1回の操作で点火しない場合があります。(デジタル表示が「11」で点滅)。その時は「切」スイッチを押して点滅を解除後、再度炊飯操作をしてください。

お願い

●雷時の注意。
雷が発生しはじめたらすみやかに運転を中止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。

●機器本体・外ぶたには安全に関する注意が表示してあります。汚れたり、読めなくなったときは、やわらかい布などで汚れをふき取ってください。また、お手入れの際には、たわしなどは使わないようご注意ください。

おいしいご飯の豆知識

ガス炊飯器はしゃっきり、ふっくら、いい香りに炊きあがる

ガス炊飯器で炊いたご飯がなぜおいしいか。それは強い火力を持つ炎が、かまを包み込むようにして、むらなく一気に炊きあげるからです。カニ穴もバッチリできています。

カニ穴や、おねばにうっすらできるおこげがおいしいご飯の証明です。

よいお米にはつやがある

お米を買う時は、精米してから日数がたっていないもの。お米に透き通るようなつやがあるもの。そして粒がそろってふっくらとしているものを選びましょう。

お米はこんな所が好き

お米は、日光のあたらない、風通しのよい所に置いてください。冷蔵庫の野菜室も最適です。精米したお米は日がたつにつれ味が落ちていくので、2週間ぐらいで使い切るのがいいでしょう。また計量米びつを使っている場合は、お米を買い足す時などにときどきそうじをしてください。

お米は精米の程度で呼び名が変わる

もみ殻だけを除いたものを玄米。ぬかと胚芽を取り除いたものを白米と呼びます。白米には、ぬかを取り除く程度によって五分づき米・三分づき米等があります。また、玄米からぬかを落とし、胚芽をできるだけ多く残すように精米したものを胚芽精米といいます。

お米は大きくわけて2種類

ジャポニカ種とインディカ種にわかれます。ジャポニカ種は中短粒米で柔らかく粘りがあり、インディカ種は長粒米で粘りがありません。日本で作られているのはジャポニカ種の短粒米です。輸入米の代表は、ジャポニカ種の加州米、豪州米、中国米（中粒米）とインディカ種のタイ米（長粒米）があります。

無洗米をおいしく炊く

無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。

1～2度すすいでにごりを少なくしてください。その後「ひたしおき」をしてから炊飯をしてください。

14･18･20ページを参照してください。

胚芽精米、麦ごはんもおいしく炊く

胚芽精米、麦ごはんは1時間くらい水に浸して、目盛りより多めに水加減するだけ。特に白米と炊き方は変わりません。

日本でつくられている品種は200種類以上

コシヒカリ、ひとめぼれ、ヒノヒカリ、あきたこまち、キララ397、キヌヒカリ、日本晴など日本では200種類以上の品種がつくられています。しかも同じ品種でも産地や気候によってかたさやおいしさに違いがあります。

たっぷりの水で手早くとぐ

おいしいご飯を炊くためには、たっぷりの水で手早く洗うのがこつです。手早く適度な力でギュッギュッと米粒どうしをこすり合わせ、たっぷりの水で一気に洗い流します。水が澄むまでしっかりすすいでください。

水にもこだわってみる

せっかくおいしいお米を選んでもそれを炊く水がまずくてはだいなしです。ちょっとぜいたくですがミネラルウォーターを使ってみるのもいいですね。

お米や料理によって水加減

お米の品種や状態、また料理やお好みによっても水加減を調節してください。(水加減の目安表)

インディカ種の米(タイ米など)は、目盛よりも多めの水加減で炊いてください。

軟質米	目盛どおり
新米 カレー用 炒飯用	目盛より少なめ
硬質米 胚芽精米 古米	目盛より多め

季節によってもお米の質は変わる

新米

刈り入れから2～3カ月までのお米を新米といい独特のうまみがあります。しかし、吸水率が良いので、ベチャつく傾向があります。

夏場のお米

梅雨を過ぎると、お米の脂肪が酸化して吸水率が悪くなり、炊きあがりは、パサパサしたぬか臭い炊きあがりになりがちです。

秋（刈り入れ－12月）　新米
冬･春（年明け－梅雨まで）　ふつうのお米
夏　夏場のお米
吸水率
お米の臭い

各部の名称

■本体

■操作部

ご注意 ■キーは「ピッ」と音が鳴るまで確実に押してください。（時キー・分キーは音がしません。）
（「ピッ」と音が鳴ると受けつけていますので押し続ける必要はありません。
15秒以上押し続けると異常と判断し、故障表示することがあります。）

■キーを押す時は必ず手で操作してください。また、濡れた手で操作しないでください。

■電源プラグをコンセントに差し込みます
表示は説明のため全て表示しています。実際は動作状態に応じて表示されます。

こげめ調節 お急ぎ キー・ 時 キー・ 分 キーでセットします。 （P.18参照）

時計の合わせかた

ご注意 タイマーを使って炊く場合は、現在時刻が正しくセットされていないと、ご希望の時刻に炊きあがりません。

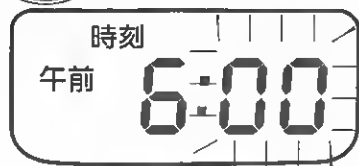
1

押す

●"時刻"表示が点灯し、現在時刻が点滅。

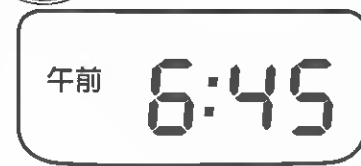
2

キーを押して「時」をセットする

時刻
午前 6:00

午前・午後を確認

「時」をセット中「分」は点滅しています。

分 キーを押して「分」をセットする

午前 6:45

「時」・「分」キーは押し続けると早送りできます。

3

押す

1回だけ点滅します

●「時刻」の文字が消灯し、時刻合わせ完了。
●どの手順でも次の手順まで約7秒以内に操作しなければ、表示中の時刻がセットされます。

午前0:00が出たとき

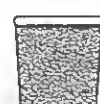
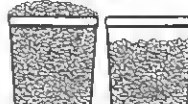
●はじめてお使いのとき、全表示を点灯後、午前0:00が出たときは「時計の合わせかた」で現在時刻をセットしてください。
●1時間以上電源プラグを差し込んでおけば、電源プラグを抜いても約12～24時間は時計機能は動いています。表示は消えていますが、電源プラグを差し込むと、現在時刻が表示されます。
●電源プラグを24時間以上抜いていた場合、時計表示は午前0:00となります。

現在時刻がずれているとき

●室温などにより、多少ずれることがあります。その場合、「時計の合わせかた」で合わせ直してください。（炊飯中、タイマー予約中、保温中は合わせ直しができません。）

使用前の準備　お米の準備

1 お米を計る

付属の計量カップすりきり1杯で約180ml（1合）です。（白米用）
約170mlです。（無洗米専用）

○良い例　×悪い例

計量米びつより計量カップの方が正確です。炊き上がりがいつもと違ったら、付属の計量カップで確認しましょう。

2 お米をとぐ

● たっぷりの水で手早く洗いましょう。とぎ足りないとニオイ、黄バミ、炊飯不良の原因になります。
● 水を吸った米は割れやすいので泡立て器などを使わないで手でといでください。

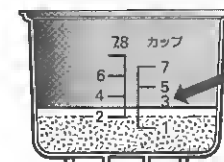
お願い

● かまのフッ素加工を長持ちさせるためにはボールなどをご使用ください。

● 最小米量の炊飯時は、かため・やわらかめが変化しやすく、最大米量時は、ふきこぼれる場合がありますので特に水量を正確にし、ひたし時間をじゅうぶんにとってください。
● 炊きこみごはんの場合、お米は最大炊飯量70%以下での炊飯にしてください。こえた量で炊飯を行うとうまく炊けないことがあります。具の量は米の質量の30%～50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります。具は小さめに切り、米の上にのせて米とまぜずに炊飯してください。

3 水加減する

お米を水平にならし、炊飯量に合わせて目盛まで水を入れてください。炊飯かまの目盛は標準です。お米の種類やお好みに合わせて水加減してください。両側にある目盛が同じ高さになるように合わせてください。

－ 3カップの米を炊くとき －

（RR-07MKT2型）

［目盛の合わせかた］

お好みに合わせて水加減してください。（やわらかめ、かためは目安です）

■無洗米を炊くときのご注意〈付属の無洗米専用カップを必ず使う〉

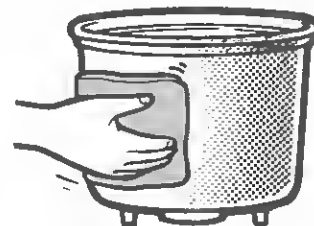
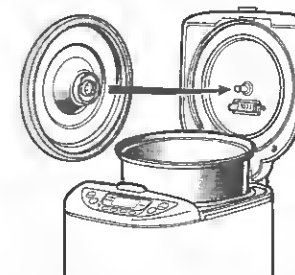
● 無洗米をこの機器に付属の無洗米専用カップ（170ml）で計り、水は目盛のふつう位置にしてください。
● 炊飯かまに無洗米と水を入れると、米のデンプン質が溶けて白くにごることがあります。1～2度すすいで、このにごりをとってからセットしてください。にごったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になることがあります。

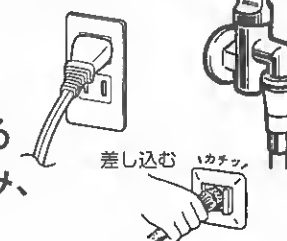
■炊きこみ炊飯のご注意

● この炊飯器は白米及び白米の炊きこみ炊飯以外は、調味料・具等の影響でうまく炊けない場合があるので、ピラフ等の洋風炊きこみ（バター・ケチャップ等を使用）は工夫して炊飯してください。

使用前の準備　炊飯器の準備

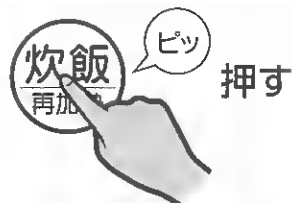
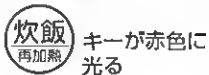
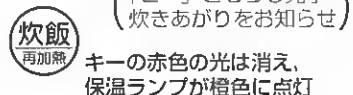
1 炊飯かまをセットする

●炊飯かまの外側や底・縁の部分の水分や、米粒などの異物はふきとってください。

2 内ぶたをつけ、外ぶたを閉める

●内ぶたに内ぶた取付パッキンを正しく取り付けてください。（P.25の「お手入れ」を参照してください。）
●内ぶたがついていることを確認し、カチッと音がするまで閉めてください。

3 ガスコードを接続する 電源プラグを差し込み、ガス栓を全開にする

ご飯の炊きかた　炊飯を始めると、水温を上げてお米に吸水させるため 点火・消火を数回くり返します。（この時自動的にスパークしますが故障ではありません）

炊飯には、３通りの炊き方があります。
1．洗米すぐ：洗ってすぐのお米を炊く場合
2．洗米おき：洗った後、じゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合
3．お 急 ぎ：とり急ぎご飯が必要なとき、洗ってすぐのお米を炊く場合

●炊飯（洗米すぐ・洗米おき）

洗ってすぐのお米を炊く場合（洗米すぐ）

洗ったあとじゅうぶん水にひたしたお米を炊く場合（洗米おき）

（押し続けないでください。）

○保温 ○18時間 洗米おき 5 予約○

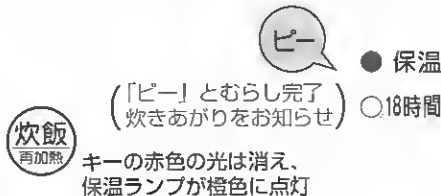
点火前
"洗米おき"と表示されることを確認してください。

お米に水を吸わせる工程を短縮するため、洗ってすぐのお米を炊く場合に比べ約１１分早く炊きあがります。

炊飯 キーが赤色に光る

あとは洗ってすぐのお米を炊く場合と同じです。

ピー
（「ピー」とむらし完了 炊きあがりをお知らせ）

●保温 ○18時間 0:00 予約○

炊きあがり
自動的に保温
保温経過時間を表示
"洗米おき"表示は消灯します。

炊飯 キーの赤色の光は消え、保温ランプが橙色に点灯

ここがポイント

ご飯が炊きあがったら余分な水分をとばし、おいしく食べるために底からご飯全体をよくほぐしてください。
ほぐし忘れると水分が残りご飯がべたつく原因となります。

炊きあがりまでの時間の目安（気温・水温・米質により変化します）

品 名	炊飯量（カップ）	時 間（分）	
		洗米すぐ	洗米おき
RR-05MKT2	1～5.6	約40分	約29分
RR-07MKT2	1～7.8	約40分	約29分
RR-10MKT2	2～11	約40分	約29分

ひたし時間の目安

	春～夏	秋～冬
白 米	30分以上	60分以上
無洗米 胚芽精米 輸入米・ブレンド米 古 米	60分以上	90分以上

ただし、12時間以上のひたしおきは腐敗および炊飯不良の原因となります。

初めて炊飯器をお使いの時

お使い初めに点火しますと、油の乾く臭いがする場合がありますが、異常ではありません。これは工場出荷時の加工油が乾くためです。気になる場合は20分ほど煮沸をしていただければ、徐々に臭いは無くなります。

• 玄米の炊飯について：発芽玄米はお米の袋に記載の炊飯方法で炊飯できますが、玄米は炊けません。

ご飯の炊きかた

●炊飯（お急ぎ）

少しかために炊きあがり、おこげができることがあります。
とり急ぎご飯が必要なときに使用してください。（ひたしおきは必要ありません。）

炊きあがりまでの時間の目安（気温・水温・米質により変化します）

品　名	炊飯量（カップ）	時　間（分）
		お急ぎ
RR-05MKT2	1～5.6	約20～28分
RR-07MKT2	1～7.8	約20～30分
RR-10MKT2	2～11	約20～32分

●こげめ調節

- こげめは11段階の調節ができます。お好みにより調節してください。
- こげめ調節は炊飯開始前に操作してください。
- こげめ調節は洗米すぐ・洗米おき・お急ぎ炊飯の全てに適用されます。
- 無洗米をお使いの場合は、こげやすくなります。白いにごりが無くなるまで洗米するとこげにくくなります。

時 キーで＋5段階（こげが強くなります）　分 キーで－5段階（こげが弱くなります）

確認 :05 ～ 確認 -:05

（注意）工場出荷時は「00」に設定されています。

3 お急ぎ（ピッ）押す

○保温　○18時間　午前 6:45 予約○

現在時刻表示に戻ると設定完了。

- ●途中 切 キーを押すと取り消しとなり、元の設定に戻ります。
- ●どの手順でも７秒以内に操作しなければ、表示中の値が記憶されます。
- ●一度設定すると、記憶されますので、毎回合わせる必要はありません。

（注意）炊飯量が1～2カップで、水量を三角目盛より下に合わせた場合、こげめ調節をしても、こげが消えない場合があります。水量をふやしてください。

使いかた

タイマー炊飯

- ●必ず現在時刻を確認してください。
  現在時刻が合っていないと、予約した時刻に炊きあがりません。
- ●タイマー予約は1時間後から12時間以内にしてください。
- ●あらかじめ午前6:00の予約時刻が設定されています。

予約時刻の設定

■炊きあがり時刻を設定します。

(例) 午後7:30分に合わせる場合

"予約" 表示が点灯し現在設定されている時刻が点滅

「時」を設定中、「分」が点滅

押し続けると早送りできます。

押す

予約 午後 7:30

「分」は10分単位でセットできます。

押し続けると早送りできます。

1回だけ点滅します

4 予約 押す

予約 午後 7:30

予約時刻設定完了。5秒後、現在時刻表示に戻る。

- ●途中で(切)キーを押すと、取り消しとなり元の設定に戻ります。はじめからやり直してください。
- ●手順1～3で、何も操作しない状態が7秒以上続くと表示中の時刻が記憶され時計表示に戻ります。
- ●設定した時刻は次に変更するまで、記憶しています。

タイマー炊飯のセット

- ●点滅している予約時刻を確認。
- ●前回の予約時刻を記憶していますので、毎回合わせる必要はありません。
- ●予約時刻を変更する場合は、予約時刻の設定方法の**2**から**3**の手順でやり直してください。

- ●予約ランプが緑色に点灯。
- ●炊飯開始まで、予約時刻を表示。
- ●7秒以内に操作しないと、表示が現在時刻に戻ります。
- ●点火時刻は予約時刻の45分前です。

炊きあがると自動的に保温になります。

- ●予約ランプが消灯し、保温ランプが橙色に点灯。
- ●"予約" 表示は点灯したままです。

予約の途中変更、取消しのときは

押す

はじめからやり直してください。

現在時刻を確認するときは

タイマー待機中、予約キーまたは時計キーを押している間だけ、現在時刻を表示します。

または

手を離すと、予約時刻表示に戻ります。

○保温 ○18時間 午前 8:30 予約●

"予約" 表示が消灯し、
現在時刻を表示します。

タイマーを使うときのポイント

タイマーの使えない時間

タイマーを使える時間をはずれると予約時刻通りに炊きあがりません。

■1時間未満
「ピピピピピッ　ピピピピピッ」と鳴りすぐ炊飯しはじめます。

■12時間以上
「ピピピピピッ　ピピピピピッ」と鳴り"予約時刻確認"と12時間後の炊き上がり時刻を表示します。

○保温 ○18時間 予約時刻確認 午後 8:30 予約●

現在時刻　午前8:30の場合

予約時間を12時間以内に変更してください。そのまま変更されないと12時間後に炊きあげ、あとは保温を行います。

炊きあがりについて

ご飯がやわらかめに、炊きあがる場合は、水量を少なくしてください。

タイマー待機中に炊飯かまを取り出さない

炊飯かまを取り出すとタイマー予約は取り消しになります。タイマー炊飯の手順に沿って再度予約してください。

タイマーの使えないメニュー

炊きこみご飯などの具や調味料を入れるものはタイマーを使わないでください。
(具がいたんだり、調味料が沈澱してうまく炊けないからです。)
「お急ぎ」炊飯はタイマー炊飯できません。

夏場のタイマー炊飯について

夏場の長時間の予約（10時間以上）ではひたしすぎにより、ご飯がおいしくない場合があります。

無洗米を炊く時のご注意

無洗米を使ってタイマー炊飯をするとこげたり、おいしく炊けない場合があります。この様な時は、白いにごりが無くなるまで洗米してから炊飯をすることをおすすめします。

保温

炊きあがり後は自動的に通常の保温になります。

保温の選択

- ●通常の保温（通常保温）と長時間用の保温（18時間保温）を選択できます。
- ●通常保温は電気のみで、18時間保温は電気とガスのダブル保温でニオイや黄ばみをおさえおいしさを長持ちさせます。
- ●保温中のご飯を炊きたてのようにアツアツに温める再加熱機能がついています。
- ●炊飯かまがうきあがらないように注意してください。
  ごはんをほぐしたり、よそうときに炊飯かまがうきあがると、保温が切れることがありますのでご注意ください。
- ●保温中は現在時刻を確認できません。

通常保温

炊きあがり後は、自動的に保温ランプが橙色に点灯し保温経過時間を表示。

- ●おいしく食べるため保温は12時間までにしてください。
- ●長時間の停電などにより、冷めてしまったご飯の再保温はしないでください。
  ニオイや黄ばみの原因になります。

（例）1時間30分、保温経過の場合

■万一、炊飯かまがうきあがり保温が切れてしまった場合

1回押す

点滅します
● 保温
○18時間
0:00
予約 ○

●再び、保温を開始しますが、経過時間の表示は0分からスタートします。

18時間保温（長時間用の保温）

■18時間保温とは

通常保温に比べ、ごはんの温度を約71℃に下げ、ガスと電気のダブル保温でおいしさを長持ちさせます。18時間保温をする場合は、炊きあがり後すぐ18時間保温に切り替えてください。切り替えが遅くなると効果がじゅうぶんに得られません。

お願い ガス栓は、閉め ないでください。

（例）現在時刻、午前7：00、通常保温開始直後の場合

- ●おいしく食べるため加熱後または、食べる前に底からほぐすようにかきまぜましょう。
  保温は18時間までにしてください。
- ●少量の保温時には、大さじ2～3杯の水を加えるとパサつきにくくなります。
- ●ガス栓が閉まっている場合は点火せずに「ピピピピピッ、ピピピピピッ」と鳴り "確認" と保温経過時間を表示します。

〈点火しなかったときの表示〉 表示します
● 保温
○18時間
確認
7:00
予約 ○

自動的に通常保温に切り替わります

使いかた

保温

再　加　熱

■再加熱とは

保温中のご飯をガスによる加熱で炊きたてのように、アツアツに温め直します。
いつでも、炊きたてのおいしさが再現できます。
点火、消火を繰り返し、こげないように徐々に加熱します。

お願い　**ガス栓は、閉め ないでください。**

（例）通常保温6時間経過後の場合

〈通常保温中〉　● 保温　○18時間

予約 ○

・保温経過時間を表示。

▼

1

押す

● 保温　○18時間

予約 ○

・5秒間の秒読み後点火。

キーが赤色に光る

▼

〈加熱中〉　● 保温　○18時間

予約 ○

・加熱残り時間の表示に変わり、1秒毎の秒読みを開始。
・加熱時間は約8分。
・点火・消火を繰り返すこともありますが故障ではありません。

▼

ピッピッ

〈加熱が終わると〉　● 保温　○18時間

予約 ○

「ピッピッ」と終了をお知らせ。

▼

〈通常保温継続〉　● 保温　○18時間

6:08

予約 ○

再び保温経過時間を表示。

ご飯をよくほぐしてください。

●少量のご飯の再加熱やくり返し再加熱すると底のご飯がこげたり、かたくなることがあります。
（水を大さじ2～3杯程度かまふちから加えるとこげやかたさはおさえられます。）
●冷えたごはんの再加熱はしないでください。ニオイや黄ばみの原因になります。
●ガス栓が閉まっている場合は点火せずに「ピピピピピッ、ピピピピピッ」と鳴り "確認" と保温経過時間を表示しますので、ガス栓を開け、再度操作をしてください。

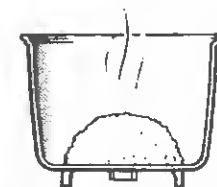
上手に保温しましょう

「18時間保温」は18時間以内

ニオイや変色、パサつきなどご飯の劣化がすすみます。

●ご飯の量が少ないときは、18時間保温の効果がじゅうぶんに得られません。
●炊きあがり後すぐ「18時間保温」に切り替えてください。切り替え時間が遅くなると効果がじゅうぶんに得られません。
●18時間保温は18時間以内を目安にしてください。

乾燥変色させないために！

●ご飯を真ん中によせる。

●ご飯の水分を逃さないよう外ぶたは確実に閉める。

ご飯は炊きたてがおいしい。でもこんなことに気をつけるとおいしくご飯を保温していただけます。

「通常保温」は12時間以内

ニオイやうっすら変色、パサつきなどご飯の劣化がすすみます。

停電した時は

長時間停電してご飯が冷えてしまったら再度保温しないようにしてください。

少量のご飯をくり返し「再加熱」しない。

ご飯がこげます。

●再加熱をくり返すと釜底のご飯がかたくなる場合があります。
●再加熱後はご飯をよくほぐしてください。
●18時間保温中の再加熱は、ご飯がかたくなる場合があります。

使いかた

ここがポイント　こんな保温はやめましょう…………

●**通常保温で12時間以上の保温**
（18時間保温は18時間以上）ご飯が劣化しパサつき、黄バミ、ニオイの原因になります。

●**少ないご飯（お茶碗1～2杯程度）の保温**
ご飯の水分が早く蒸発し劣化が早くなります。

●**しゃもじを入れたままの保温**
しゃもじについた雑菌が増殖する恐れがあります。

●**冷えたご飯の再保温**
（長時間停電も同じ）
加熱する途中でご飯がこげたりいやなニオイのすることがあります。

●**直接風が当たる場所での保温**
風が当たるところが冷やされ、部分的に適度な保温温度以下になり、結露が発生し、ご飯がべたつく恐れがあります。

●**炊きこみご飯や汁物などの保温**
具などに変質しやすい物があると劣化が早くなります。

ここがポイント　ひと工夫…

●残ったご飯や少なくなったご飯は冷凍保存し、電子レンジ等で温めなおすとおいしく食べられます。
●こまめなお手入れがおいしく保温するポイントです。P.25の「お手入れ」を参照してお手入れしてください。

お手入れ

お願い まず確かめてください。
①ガス栓を締める　②電源プラグを抜く　③本体が冷えている

⚠警告

修理・改造は高度な専門知識が必要です。お客さまご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。異常動作してけがの原因となります。

使用後は炊飯かま・内ぶた・つゆ受け・蒸気口を取り外して洗う。
台所用中性洗剤を使い、スポンジで洗いましょう。
漂白剤は使用しないでください。

内ぶた
フロートの下にはおねばが残りやすいので取り外して洗いましょう。

内ぶた取付パッキンの溝部に内ぶたをはめてください。

●フロートは内ぶたからはずして洗えます。

フロートの取り付け方
内ぶたに、内ぶた取付パッキンの溝部を入れてから、フロートを取り付けてください。

●内ぶたパッキンは内ぶたからはずして洗えます。

蒸気口

●はずし方
両端を内側につまみながら、➡の方向へ押し込んではずす。

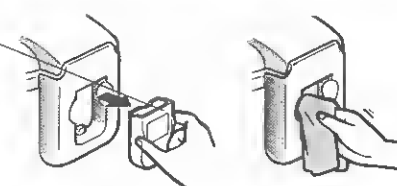
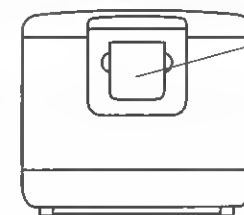
●つけ方
⬇の方向へカチッと音がするまで差し込む。

フッ素樹脂加工を長持ちさせるには
●研磨効果の高い洗剤や金属たわし・ナイロンたわしで洗わない。
●食器や刃物を入れない。

断面図
内ぶたパッキン
フロート
広い溝
せまい溝

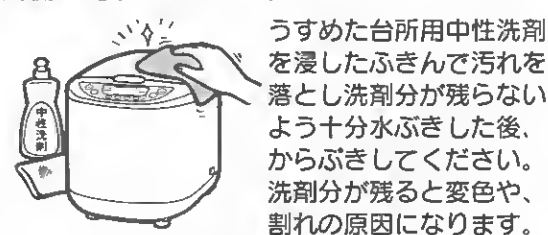
内ぶたパッキンの広い方の溝をフロート側に合わせて内ぶたパッキンの広い方の溝に内ぶたをはめてください。

●炊き込みご飯など調味料を使った後は保温せず早めに洗う。
●漂白剤を使うと、フッ素樹脂がはがれるなど、傷みやすくなります。

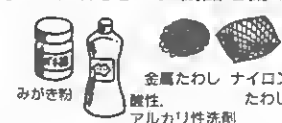
つゆ受け
内ぶたについたつゆはつゆ受けにたまります。
つゆ受け、本体ともいつも清潔にしましょう。

つゆ受け

外ぶたの内側、つゆ受け枠は毎回、よく絞ったふきんでふく。

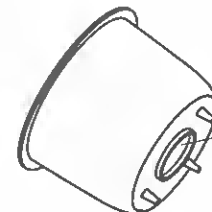
外側の汚れのひどい時

うすめた台所用中性洗剤を浸したふきんで汚れを落とし洗剤分が残らないよう十分水ぶきした後、からぶきしてください。洗剤分が残ると変色や、割れの原因になります。

🚫 酸性・アルカリ性の洗剤・クレンザー（みがき粉）・アルコール・シンナー・ベンジン・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わないでください。機器を傷めます。

感熱部はいつもきれいにしておく

ご飯粒などの汚れが付着していると正常に炊飯できません。汚れがこびりついて取れないときは目の細かいサンドペーパー（400番程度）で表面に傷がつかない程度にこすり取ってください。

バーナーがつまった時は歯ブラシや針金でお手入れする。

安全のため手袋をはめてください。

🚫 立消え安全装置の位置を動かさないように、注意してください。

釜の中央部が汚れているとうまく炊けないことがあります。

炊飯かまおよび内ぶたはアルミ製品です。
食器洗い乾燥器でお手入れすると、専用洗剤の成分により表面が酸化して変色する恐れがあります。

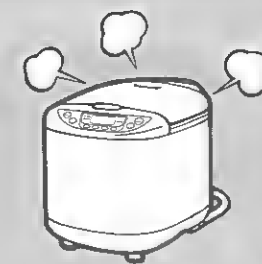
クリーニング方法

炊き込みご飯や18時間保温のあとなど、ニオイが気になるときはクリーニングしてください。

①炊飯かまに水を入れ、外ぶたを確実に閉める。
②「洗米おき」モードでスタートし、10～15分程度煮沸する。

③切キーを押して消火させた後、じゅうぶんに冷えてから炊飯かま、内ぶたを取り外し、パッキン・フロートも取り外して水洗いする。
（消火直後は高温のため、取扱いに注意してください。）

きれいに水洗い

使いかた

こんな表示がでたときは

■故障表示と処置方法

機器および使用方法に不具合があった場合は、自動的に炊飯・保温を停止し、時刻表示部分に下記のような2けたの数字が点滅します。

故障表示	原因	処置方法
00 が点滅	●炊飯中に約7分以上の停電があったとき。 ●保温中に停電があり、ご飯が冷えてしまったとき。	下記「停電したら」の炊飯中7分以上の停電のときの欄参照。 (切)キーを押し、「切」にしてください。冷えたご飯の再保温は黄バミ・ニオイ・パサつきの原因になります。 電子レンジなどで温めなおしてください。
10 が点滅	●50分以上バーナーが燃焼したとき。	(切)キーを押し、「切」にしてください。
11 が点滅	●ガス栓の開け忘れなどで正常に点火しなかったとき。 ●炊飯中に点火ミスや異常消火したとき。 ●炊飯中にガス栓をしめたとき。	(切)キーを押し、一度「切」にし、ガス栓を確認してください。 炊きあがりを確認し、再炊飯してください。(おいしく炊けない場合があります。)
12 が点滅	●ガス栓が全開になっていないとき。	(切)キーを押し、一度「切」にしてから、ガス栓を全開にし、再炊飯してください。
14 が点滅	●本体にふきんをかけるなどして、釜縁センサーが過熱したとき	(切)キーを押し、釜縁センサーが冷えてから再操作してください。

再び同じ状態になるときは、「故障かな?と思ったときは」の項を参照の上、アフターサービスをお申し込みください。

故障表示	原因	処置方法
20 24 28 が点滅	●スイッチを15秒以上押し続けたとき。	(切)キーを押しても再使用できない場合は点検が必要ですから、お買い上げの販売店、またはもよりの当社へご連絡ください。
16 31 32 71 72 73 が点滅	●センサー等が異常です。	

■停電したら

(途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。)

●停電中、表示はすべて消えています。

	約7分以内の停電のとき	約7分以上の停電のとき
炊飯中	自動的に復帰し、そのまま炊飯を続けます。	炊飯を停止し、00を表示します。 停止した場合は、(切)キーを押してから、(炊飯)キーを2回押して(洗米おき)、再炊飯することができますが、おいしく炊けない場合があります。
保温中	自動的に復帰し、そのまま保温を続けます。	そのまま保温を続けます。(ただし、停電中にご飯が冷えてしまうと保温を停止し、00を表示します。)
タイマー予約中	予約時刻通り炊きあがります。ただし、炊飯開始時刻まで停電が続いた場合は、炊きあがりが遅れたり、停止し、00を表示することがあります。停止した場合は、(切)キーを押してから、(炊飯)キーを2回押して(洗米おき)、再炊飯してください。	

故障かな?と思ったときは

■故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止してじゅうぶんな点検をお願いします。

⚠警告

使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。
①あわてず、ガス栓を閉める。 ②電源プラグを抜く。

	現象	●お調べいただくこと ⇒処置方法
	表示がでない	●電源プラグがコンセントに差し込まれていますか。 ⇒電源プラグをコンセントに差し込む。
	点火しない	●ガスコードに空気が入っていませんか。⇒ガスコードは2m以内にする。
タイマー炊飯のとき	予約時間に炊きあがらない	●ガス栓が全開になっていますか。 ⇒ガス栓の開きが不十分だと、火力不足で炊飯時間が長くなり、やわらかめの炊きあがりになりますので、必ず全開にする。
		●現在時刻や予約時刻は、まちがっていませんか。 ⇒時刻は正しくセットする。(P.13参照)
	予約セット時アラームが鳴りすぐ炊きはじめる	●1時間未満の予約をしていませんか。 ⇒炊飯に、約25~40分かかるため、すぐ炊きはじめます。
炊飯中	ふきこぼれる	●お米の量、水加減はまちがっていませんか。 ⇒付属の計量カップでお米の量を確かめる。水加減は水平な場所で、両側の目盛りで合わせてください。無洗米は専用の計量カップで計ってください。
		●炊飯かま・内ぶた・フロート・パッキンなどは、付け忘れたり、変形していませんか。 ⇒正しく取り付ける。変形した部品は交換する。(有償)
		●洗米した後、すぐに洗米おきモードで炊いていませんか。 ⇒洗米した後すぐに炊飯する場合は洗米すぐモードで炊飯してください。
炊きあがり	ご飯がかたい ご飯にしんがある (炊飯の早切れ)	●無洗米をひたさず炊いていませんか。洗米後、ザルなどで水きりなどしていませんか。 ⇒洗米後は必ず水にひたし、吸水させてください。無洗米は専用カップを使用。 ⇒ザル上げすると割れ米になりやすく、割れ米が20%以上では早切れします。
		●ひたし時間は適正ですか。(ひたしおきのお米を炊く場合) ⇒白米:春~夏 30分以上 秋~冬 60分以上 (P.16参照)
		●炊飯かま・内ぶた・フロート・パッキンなどは、付け忘れたり、変形していませんか。 ⇒正しく取り付ける。変形した部品は交換する。(有償)蒸気もれが多いとかたくなります。
		●炊きこみ・ピラフ等を炊いていませんか。 (P.14参照) ⇒米量を少なめに、具は細かくして上に乗せて炊くなど工夫をしてください。
	ご飯がやわらかい ご飯がべたつく	●正しく洗米していますか。 ⇒力を入れすぎたり、お湯でお米をとぐと砕けて割れ米になるので水でやさしくていねいにといでください。無洗米は専用カップを使用。
		●炊きあがったご飯をほぐしましたか。 ⇒むらしが終ったら余分な水分をとばすため、できるだけ早く底からよくほぐす。
	ご飯がこげる オブラート状の膜が釜の周囲に張るのは正常です。(お米から出たデンプンが膜になったものです)	●よく洗米していますか。無洗米の種類によってはこげやすいものがあります。 ⇒水がきれいになるまでよく洗う。ぬか分が残っているとこげます。
		●調味料は入れていませんか。 ⇒調味料は、ご飯より低い温度でこげはじめるので、気になる場合は調味料の分量をひかえめにしてください。
		●感熱部や炊飯かまの底にご飯粒がついたり汚れたりしていませんか。 ⇒いつもきれいに保つようお手入れしてください。
		●長時間ひたしていませんか。無洗米をつかっていませんか。 ⇒ひたし時間が長くなると(タイマー炊飯も含む)粉米がかま底に沈みこげやすくなります。
		●こげめ調節の強さは、適切ですか。 ⇒適切な調節にする。
保温中	乾燥・パリパリ	●長時間の保温をしていませんか。 ⇒保温時間に比例して、乾燥がすすみパリパリになります。 通常保温で12時間、18時間保温でも18時間以上は保温しないでください。
		●炊飯かま・内ぶた・フロート・パッキンなどは、付け忘れたり、変形していませんか。 ⇒正しく取り付ける。変形した部品は交換する。(有償)蒸気がもれると乾燥がすすみ、パリパリになります。
		●少量のご飯を保温していませんか。 ⇒少量のご飯は乾燥します。炊飯かまの中央に山型に集めてください。
	変色してにおいがする	●冷めたご飯のつぎ足しをしていませんか。⇒一度冷めたご飯は保温しない。
		●正しく洗米していますか。⇒ぬか分が残らないように水がきれいになるまでよく洗う。
		●通常保温で12時間以上保温していませんか。 ⇒12時間をこえる場合は一度クリーニングをして次回より長時間保温に切り替える。
	ご飯がべたつく	●炊きあがり後、ご飯をよくほぐしましたか。 ⇒むらしが終わったら底からほぐし、余分な水分をとばす。

以上のことをお調べのうえ、なお異常のあるときは、お買い求めの販売店、またはもよりの当社へ連絡してください。

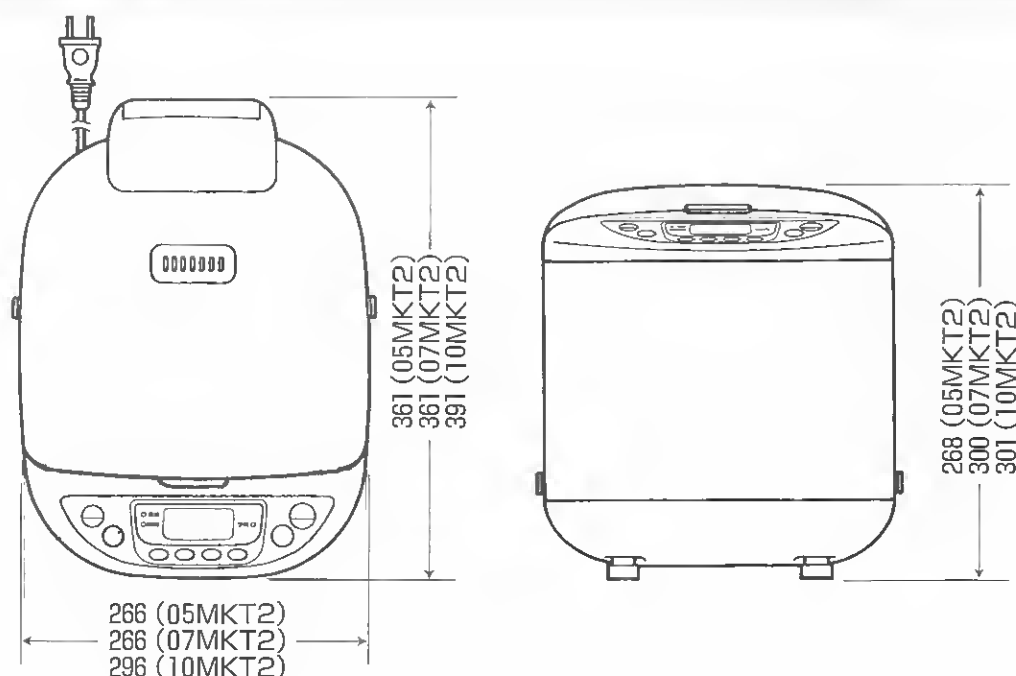
仕　様

品名		RR-05MKT2	RR-07MKT2	RR-10MKT2
炊飯量	洗米すぐ ℓ(カップ) 洗米おき ℓ(カップ) お急ぎ ℓ(カップ)	0.18～1.0(1～5.6) 0.17～0.95(1～5.6)無洗米	0.18～1.4(1～7.8) 0.17～1.33(1～7.8)無洗米	0.36～1.98(2～11) 0.34～1.87(2～11)無洗米
外形寸法	高さ (mm)	268	300	301
	幅 (mm)	266	266	296
	奥行 (mm)	361	361	391
質量		7.2kg	7.6kg	8.4kg
ガス接続	12A・13A・LPG	ガスコード（小口径迅速継手）		
	6A・5C・L1・L2・L3	ガスコード（R1/4ネジ接続）		
電源		AC100V 50-60Hz		
消費電力	炊飯時	14W	14W	14W
	定格消費電力	210W（待機時消費電力 1.9W）	210W（待機時消費電力 1.9W）	230W（待機時消費電力 1.9W）
点火方式		連続スパーク点火		
電源コード長さ		1.4m		
付属品		計量カップ（白米用・無洗米用各1個）・しゃもじ・取扱説明書(保証書付)・「連絡先」一覧表		

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

個別ガス消費量

	1時間当りのガス消費量		
使用ガスグループ ＼ 形式の呼び	RR-05MKT2	RR-07MKT2	RR-10MKT2
LPガス kW (kg/h)	2.03(0.145)	2.03(0.145)	2.03(0.145)
13A kW (kcal/h)	2.15(1850)	2.15(1850)	2.33(2000)
12A kW (kcal/h)	2.00(1720)	2.00(1720)	2.17(1870)
使用ガスグループ ＼ 形式の呼び	RR-05MKT2-1	RR-07MKT2-1	RR-10MKT2-1
6A kW (kcal/h)	1.86(1600)	1.86(1600)	2.03(1750)
5C kW (kcal/h)	1.86(1600)	1.86(1600)	2.03(1750)
L1(6B・6C・7C) kW (kcal/h)	1.86(1600)	1.86(1600)	2.03(1750)
L2(5A・5B・5AN) kW (kcal/h)	1.69(1450)	1.69(1450)	1.86(1600)
L3(4A・4B・4C) kW (kcal/h)	1.69(1450)	1.69(1450)	1.86(1600)

外形寸法　〔単位：mm〕

消耗部品について

消耗部品はお買い上げの販売店、またはもよりの当社でお買い求めください。

■炊飯かま（フッ素樹脂加工）
使っているうちに、色むら・ハガレができることがありますが食品衛生法の基準内で問題はありません。
ご使用に不便をきたすようになりましたら、炊飯かまだけをお買い求めください。
また、炊飯かまが凸凹になっている場合は、炊飯かまの交換が必要です。

■その他の部品類
内ぶた・内ぶた取付パッキン・フロート・内ぶたパッキンの変形・破損・劣化などで、ご使用に不便をきたすようになりましたら、その部品だけをお買い求めください。
しゃもじ・つゆ受け・蒸気口なども同様です。

長期間使わないときは

電源プラグを抜き各部の汚れを取除き、十分に乾燥してからほこりなどの異物が入らないようにビニールに包み、お求めになったときの箱に入れ湿気やほこりの少ないところへ保管してください。
特にガス通路部（ガス接続口）には、ほこりが入ってガス通路をつまらせないように、お買い上げになった際に取付けられていたキャップをガス接続口にはめてください。

アフターサービスについて

アフターサービス（点検・修理）を依頼される前に

■「故障かなと思ったときは」の項を見てもう一度ご確認ください。それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないで、必ずガス栓を閉め電源プラグを抜いてから、お買い上げの販売店か当社にご連絡ください。

※アフターサービスをお申しつけの際は、次のことをお知らせください。
①製品名・ガスの種類
②形式の呼び（銘板表示のもの）
③故障または異常の内容（できるだけくわしく）
④ご住所・お名前・電話番号
⑤訪問ご希望日

■お客様の個人情報の取り扱いについて
・当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させて頂く場合がございますのでご了承ください。
・当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

転居される場合

■ガスには都市ガス数種類およびＬＰガスの区分があります。

⚠警告
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、調整・改造の必要があります。転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者(供給業者)にご相談ください。

■転居にともなう調整や改造に有する費用は保証期間内でも有料となります。

保証について

■裏表紙が保証書になっています。
■当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに、無料修理に応ずることを約束いたします。（詳細は保証書をご覧ください。）
■保証書を紛失されますと保証期間内であっても修理費をいただく場合があります。

補修用性能部品の保有期間について

■補修用性能部品保有期間は、当製品の製造打ち切り後6年間となっています。（補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です）

アフターサービスなどの連絡先

■お買い上げの販売店か、当社にご連絡ください。
■別添の「連絡先」一覧表を参照してください。

形式の呼び **RR-05MKT2・RR-07MKT2・RR-10MKT2**
RR-05MKT2-1・RR-07MKT2-1・RR-10MKT2-1

リンナイ　電子ジャー付ガス炊飯器

保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

記

1. 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、機器本体を対象とします。
   保障期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
2. ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
3. ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理が依頼できない場合には、別添の「連絡先」一覧表をご覧の上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所にご相談ください。
4. 本保証書は再発行いたしませんので大切に保存してください。
5. 保証についての規定は下記をご覧ください。

無料修理規定

1. 取扱説明書、本体張付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの弊社窓口が無料修理いたします。
2. 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。
   なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行[illegible]た場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障お[illegible]損傷。
   (ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。
   (ハ) 火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故[illegible]よび損傷。
   (ニ) 一般家庭用[illegible]ば、業務用の長時間使用、車両、船舶へ[illegible]に使[illegible]れた場合の故障および損傷。
   (ホ) 本[illegible]示がない場合。
   (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書き替えられた場合。
   (ト) 指定外[illegible]使用電源(電圧)の使用による故障および損[illegible]
   (チ) [illegible]居などに[illegible]る熱量変更に伴う改造・調整の場合。

※[illegible]書は日本国内に[illegible]いてのみ有効です。
This warranty is [illegible]id only in Japan.

※この保証書は本書に[illegible]した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するも[illegible]です。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の[illegible]上の権利を制限するものではありません。保証期間経過[illegible]の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店[illegible]たは別添の「連絡先」一覧表をご覧の上、お近くのリンナ[illegible]社・支店・営業所・出張所にお問い合せください。

※[illegible]証期間経過後の修理、補修用[illegible]部品の保有期間について[illegible]しくは30ページをご覧くださ[illegible]

お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	年　　月　　日		
販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

お客様へ
この保証書[illegible]取りになるときにお買い上[illegible]販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

リンナイ株式会社
〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
TEL 代表 052(361)8211

連絡先

支社・支店	電話	住所
本社	☎052(361)8211	〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関東支社	☎03(3471)9047	〒140-0003 東京都品川区南大井6丁目22番7号 大森ベルポートE館12F
東京支店	☎03(3471)9047	〒140-0003 東京都品川区南大井6丁目22番7号 大森ベルポートE館12F
北関東支店	☎048(667)4321	〒331-0811 さいたま市北区吉野町1丁目396−1
東関東支店	☎043(273)3360	〒261-0026 千葉市美浜区幕張西2丁目7-1
南関東支店	☎045(320)3051	〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町4番10号
東北支社	☎022(238)8315	〒984-0002 仙台市若林区卸町東1丁目5−5
札幌支店	☎011(281)2506	〒060-0031 札幌市中央区北一条東2丁目
新潟支店	☎025(247)6610	〒950-0864 新潟市東区紫竹2丁目1−74
中部支社	☎052(363)8001	〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関西支社	☎06(6786)3601	〒550-0014 大阪市西区北堀江3丁目10番21号
広島支店	☎082(277)5131	〒733-0833 広島市西区商工センター3丁目4番21号
高松支店	☎087(821)8055	〒760-0066 高松市福岡町2丁目11番6号
九州支社	☎092(281)3234	〒812-0029 福岡市博多区古門戸町2番3号

TRR07MKT2-01×09
08.03

02350009